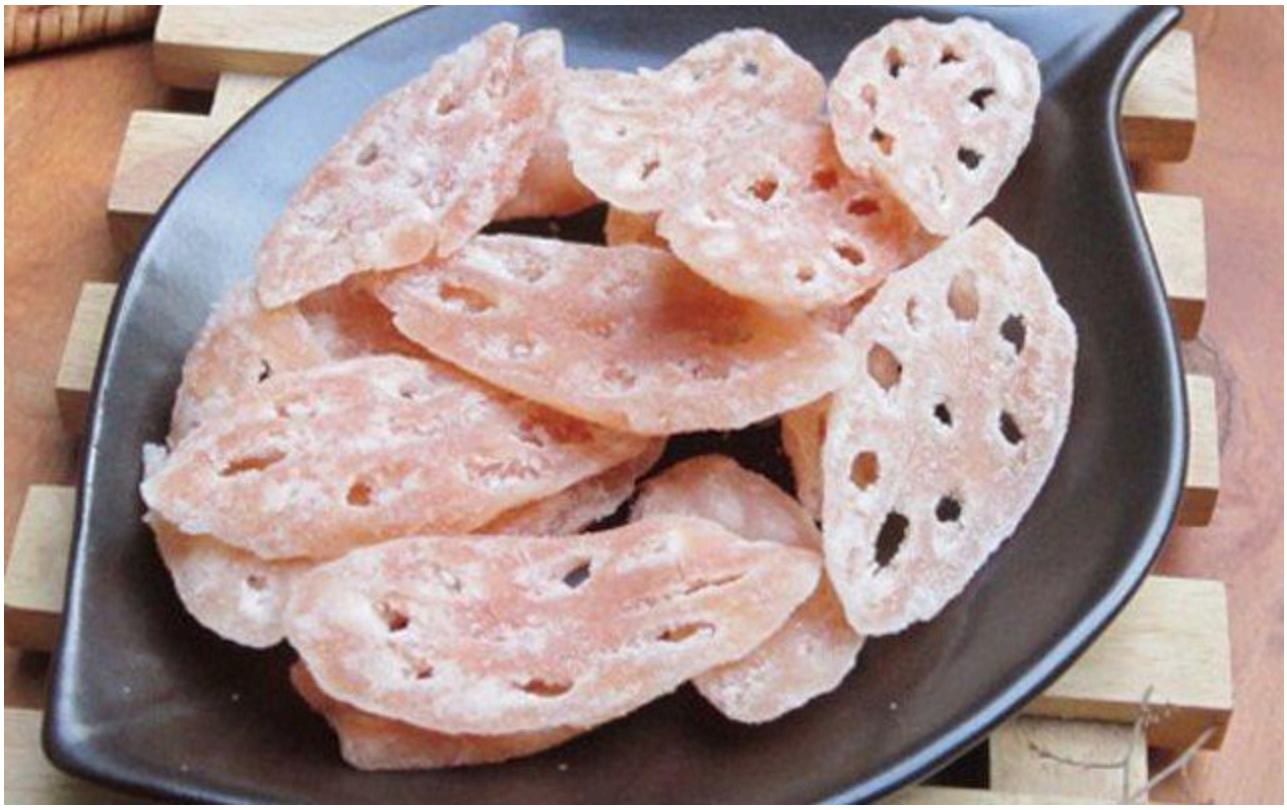
Món mứt củ sen chắc chắn sẽ mang đến sự bất ngờ và thích thú về độ thơm ngon, hấp dẫn khi thưởng thức. Vị ngọt mềm của củ sen quyện cùng các loại gia vị sẽ cho ra món mứt Tết hấp dẫn. Hãy bắt tay vào làm quà cho gia đình và những người xung quanh nhé!



Thành phần

- Khẩu phần: 2 người
- Củ sen 500 Gr
- Đường trắng 200 Gr
- Muối 1 Muỗng cà phê
- Vani 1 Muỗng cà phê

Hướng dẫn thực hiện

1. Củ sen nạo bỏ vỏ, cắt miếng tròn dày khoảng 1cm. Tiếp theo ngâm củ sen vào bát nước đá lạnh để cho củ sen không bị thâm đen.





2. Cho củ sen vào nồi, đổ ngập nước và thêm 1 muỗng cà phê muối. Luộc chín củ sen trong khoảng 5 phút.



3. Cho đường vào chảo, đổ nước cao hơn đường khoảng 1 gang tay rồi đun sôi. Sau đó cho củ sen vào chảo nước đường, đun ở lửa nhỏ, thỉnh thoảng đảo đều để củ sen ngấm đường.





4. Khi nước đường cạn dần và đường bám đều vào củ sen thì cho vani vào. Nhấc chảo mứt củ sen lên, dùng đũa đảo đều khoảng 1 phút để mứt củ sen khô hơn.



5. Rải mứt củ sen ra khay, để ở nơi thoáng mát. Cuối cùng chỉ việc cất vào lọ thủy tinh và thưởng thức.





Điều hướng bài viết Related Post
Mứt dâu tây có thể dùng làm nhiều món ăn ngon, nhưng mùa dâu tây ngon nhất đã gần hết, các mẹ hãy trổ tài làm mứt dâu tây cho
CÔNG THỨC KHÁC: https://cachlambanh.info/
Bài viết Mứt Củ Sen đã xuất hiện đầu tiên vào ngày CÁCH LÀM BÁNH.

via CÁCH LÀM BÁNH https://cachlambanh.info/mut-cu-sen/